Дата: 09.04.20

**Тема:** Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мясных продуктов

**Учебник** Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник.-М.: Издательский центр «Академия», 2015

**Ссылка** на интернет источник в ЭБС Знаниум

 <https://new.znanium.com/read?id=339739> Стр.113

<https://new.znanium.com/read?id=337016&pagenum=229>

**Задание:**

1.Изучить теоретический материал по теме <https://new.znanium.com/read?id=339739> Стр.113

2. Составить опорный конспект в виде таблицы

Таблица 1. Классификация мясных продуктов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Признак классификации** | **Виды мяса в зависимости от признака классификации** |
|  | По виду мяса |  |
|  | В зависимости от тепловой обработки |  |
|  | По составу сырья |  |
|  | По виду (составу рисунка) на разрезе |  |
|  | По разновидности оболочки |  |

Таблица 2 Ассортимент, товароведная характеристика колбасных изделий

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вид продукта** | **Ассортимент** | **Краткая характеристика/отличительная особенность** |
|  | Вареные колбасы |  |  |
|  | Полукопченые колбасы |  |  |
|  | Сырокоченые |  |  |
|  | Варено-копченые колбасы |  |  |
|  | Фаршированные колбасы |  |  |
|  | Мясные хлебы |  |  |
|  | Сосиски  |  |  |
|  | сардельки |  |  |

 Дата: 09.04.20

**Тема** Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов

**Учебник** Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник.-М.: Издательский центр «Академия», 2015

**Ссылка** на интернет источник в ЭБС Знаниум

 <https://new.znanium.com/read?id=339739> Стр.113

1.Изучить теоретический материал по теме <https://new.znanium.com/read?id=339739>

2. Выполнить опорный конспект в виде таблицы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вид мяса, мясного продукта** | **Условия и сроки хранения** | **Кулинарное назначение** |
|  | Мясо охлажденное |  |  |
|  | Мясо мороженое |  |  |
|  | П/ф из мяса |  |  |
|  | Вареные колбасы |  |  |
|  | Полукопченые колбасы |  |  |
|  | Сырокоченые |  |  |
|  | Варено-копченые колбасы |  |  |
|  | Фаршированные колбасы |  |  |
|  | Мясные хлебы |  |  |
|  | Сосиски , сардельки |  |  |
|  | Мясные консервы |  |  |

**2. Выполнить тестовое задание**

Выдается преподавателям по вариантам (6 вопросов в варианте) за 15 минут до окончания занятия

*Тема Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов*

Вариант 1

**1.Согласно ГОСТ 779-55, мясо-говядину выпускают в?**

а) полутушах и четвертинах

б) тушах и полутушах

б) тушах, полутушах и четвертинах

г) в тушах

**2. Какое мясо является диетическим**:

а) кур

б) нутрий

в) цесарок

г) гусей

**3.Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории?**

а) сердце, язык;

б) селезенка, желудок;

в) ножки свиные, уши

**4.На какие сорта подразделяют вареные колбасы?**

а) на высший, 1-й и 2-й;

б) на высший, 1-й, 2-й и 3-й;

в) на высший, 1-й?

**5. В каких мясных продуктах содержится наименьшее количество влаги?:**

а) полукопченых колбасах

б) мясных хлебах

в) кровяных колбасах

г) зельцах и студнях

**6.Какие из перечисленных изделий являются вареными колбасами**?

а) сосиски, сардельки;

б) колбаса «Докторская», «Любительская»;

в) колбаса «Одесская», «Охотничьи колбаски»

**7.Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность?**

а)мышечная;

б)соединительная;

в)жировая;

г)костная?

**8.Какой цвет мяса и жира имеет телятина?**

а)розовато-красный, подкожный жир белого цвета;

б) от розово-молочного до розового цвета, внутренний жир белого цвета;

в)ярко-красного цвета, цвет жира от белого до желтоватого?

**9.Какие отрубы говяжьей туши относят ко 2-му сорту:**

а)плечевой;

б)шейный;

в)зарез;

г)пашина?

**10. Какие субпродукты относятся к субпродуктам 1 категории?:**

а) говяжьи головы, мозги, вымя

б) мясная обрезь, легкие, язык

в) язык, печень, почки

г) диафрагма, калтыки, язык, сердце

д) сердце, почки, мозги

**11.Какие колбасы содержат меньше воды и дольше сохраняются?:**

а) полукопченые;

б)варено-копченые;

в)сырокопченые?

**12. Какие вареные колбасы выпускают с однородным фаршем, без шпика?**

а)«Русскую», «Эстонскую»;

б)«Столичную», «Любительскую»;

в)«Молочную», «Докторскую»

**Дата: 10.04.20**

**ПЗ№5** Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов

**Цель работы:** исследовать свежесть мяса убойных животных и провести оценку качества мясных консервов.

**Ход работы**

Мясные консервы выпускают в металлических банках из белой жести и алюминиевой ленты с защитными покрытиями, в банках из алюминиевой фольги, ламинированной полиэтиленовой пленкой, а также в стеклянных банках.

***Изучение маркировки***

Маркировку изучают на упаковке и устанавливают ее соответствие требованиям ГОСТ Р 51074-2003.

На основании изучения маркировки исследуемых образцов необходимо заполнить табл. 26.

***Органолептическая оценка***

При органолептической оценке определяют внешний вид и герметичность тары, состояние внутренней поверхности металлической тары и содержимое консервов.

**Внешний вид тары.** Осматривая тару прежде всего обращают внимание на наличие и состояние этикеток или литографических оттисков.

Проверяя внешний вид тары, отмечают видимое нарушение герметичности, подтеки, вздутие крышек и донышек.

У жестких банок обращают внимание на деформацию корпуса донышек, на дефекты продольного шва.

**Состояние внутренней поверхности жестяной тары.**Для определения состояния внутренней поверхности жестяной тары ее вскрывают, освобождают от содержимого, тщательно промывают водой и насухо протирают. Темные пятна, имеющиеся на поверхности тары, могут образоваться в результате растворения полуды и обнажения железа. Отмечают также состояние лака или эмали, наличие и размеры наплывов припоя внутри банок.

**Содержимое консервов.** Органолептическую оценку содержимого консервированных продуктов определяют в соответствии с требованиями стандарта.

Определяют внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию, качество укладки, состояние заливки и тд.

В зависимости от способа употребления консервов в пищу их исследуют в холодном или разогретом виде.

***Проверка герметичности банок***

Герметичность банок устанавливают погружая в теплую воду.

*Порядок проведения анализа.* Банки, подготовленные для исследования, помещают в воду, предварительно нагретую до кипения. Слой воды над поверхностью банок должен быть не менее 25-30 мин, а температура воды после погружения в нее консервных банок – не ниже 85 0С. Банки выдерживают в воде 5-7 мин сначала на донышке, а затем на крышке. Появление струйки пузырьков воздуха, выходящих из банки, указывает наеенегерметичность.

**Оформление результатов работы**

1. Оформить в рабочей тетради результаты исследований в виде табл. 1.

2. На основании стандартов полученных (фактических) данных с требованиями студентов (нормативных значений) на конкретный вид продукта сформулировать и зафиксировать в рабочей тетради выводы.

**Таблица 1 Анализ маркировки мясных консервов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Требования ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» | Образец 1 | Образец 2 |
| Наименование продукта |  |  |
| Категория, сорт (при наличии) |  |  |
| Наименование и местонахождение изготовителя[юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производств (а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии) |  |  |
| Товарный знак изготовителя (при наличии) |  |  |
| Требования ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» |  |  |
| Масса нетто или количество |  |  |
| Состав продукта |  |  |
| Пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава |  |  |
| Пищевая ценность |  |  |
| Условия хранения |  |  |
| Срок годности |  |  |
| Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт |  |  |
| Информация о подтверждении соответствия |  |  |
| Массовая доля, (% не менее) мяса, жира |  |  |
| Способ подготовки к употреблению (для консервов, требующих специальной обработки перед употреблением) |  |  |
| На крышку банок наносят условные знаки, обозначающие:- число, месяц, год изготовления консервов (по две цифре);- номер смены (бригады) (одна – две цифры);- ассортиментный номер (одна – три цифры);- индекс отрасли, к которой относится предприятие-изготовитель (А – мясная промышленность, КП – пищевая промышленность, К – плодоовощное хозяйство, МС - сельскохозяйственное производство, ЦС - потребкооперация, ЛХ – лесное хозяйство);-номер предприятия-изготовителя (одна – две цифры) |  |  |